

Crunchy menu

2 personen

Alles in dit crunchy menu knispert en knappert: perfect om met vier gangen het begin van de lente te vieren. En omdat die gangen niet al te zwaar zijn, doen de crunchy gerechten van dit menu het ook erg goed als uitgebreide brunch.

Krokante kaasballetjes met pittige tomatendip

Voorgerecht



25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g zachte geitenkaas
- ½ tl tijm, gehakt en tijm, om te garneren
- cayennepeper
- 50 g bloem en
- 1 el bloem, om te bestrooien
- ½ el maïzena
- ¼ tl bakpoeder
- 5 el mineraalwater met koolzuur, ijskoud
- frituurolie
- klein handje ijsbergsla, in smalle reepjes
- paprikapoeder, optioneel, om te bestrooien

voor de dip

- 2 tomaten, in stukken
- ½ rode peper, zonder zaadjes, grof gesneden
- ½ teentje knoflook, gehalveerd
- ½ el honing
- 1 el olijfolie

Materiaal: staafmixer, bord met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de ingrediënten voor de tomatendip en breng op smaak met zout.
2. Houd apart.
3. Meng de geitenkaas met de gehakte tijm en een snufje cayennepeper.
4. Rol er balletjes van circa 3 cm van, leg ze naast elkaar op het bord en zet 20-30 minuten in de diepvries om op te stijven.
5. Klop intussen een beslag van de bloem, maïzena, bakpoeder en zout.
6. Voeg het mineraalwater geleidelijk toe tot een dik beslag.
7. Verhit de frituurolie tot 180°C.
8. Bestrooi de kaasballetjes met een beetje bloem.
9. Haal ze met een vork door het beslag.
10. Schuif ze van de vork in de frituurolie en bak in porties in maximaal 1 minuut goudbruin.
11. Laat uitlekken op keukenpapier.
12. Verdeel de slareepjes over een schaal en leg de kaasballetjes erop.
13. Garneer naar wens met tijm en bestrooi met paprikapoeder.
14. Serveer met de tomatendip.

TIP: Geitenkaas, de pittige tomatendip en Sauvignon Blanc, ze lijken wel voor elkaar gemaakt.



Peterseliesoep met rozemarijn-croutons

Bijgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 eetlepel olijfolie
-  1 ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (gehakt)
-  0.5 citroen (rasp)
-  1 aardappel (geschild, in blokjes)
-  400 milliliter groentebouillon
-  0.5 bosje platte peterselie (grof gesneden)
-  0.5 citroen (in partjes)
-  voor de croutons
-  0.5 ciabattabrood (in schuine sneetjes)
-  olijfolie
-  0.25 eetlepel rozemarijn (gehakt)
-  1 teentje knoflook (fijngehakt)
-  25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook en citroenrasp 3-4 minuten.
2. Voeg de aardappelblokjes en bouillon toe en kook zachtjes circa 15 minuten, tot de aardappel gaar is.
3. Pureer de peterselie met 2 eetlepels water glad en schep door de soep.
4. Verwarm de ovengrill voor.
5. Rooster de sneetjes ciabatta licht onder de grill of in een broodrooster.
6. Meng een scheut olijfolie met de rozemarijn en knoflook.
7. Bestrijk de broodsneetjes ermee, strooi de kaas erover en gratineer onder de grill.
8. Snijd 2 sneetjes in blokjes en schep ze door de soep.
9. Serveer de overige croutons bij de soep.
10. Serveer de soep in kommetjes met partjes citroen.

TIP 1: Bak de ciabatta eventueel in de rozemarijnolie in een koekenpan. Schep regelmatig om in de pan.

TIP 2: Neem tijm in plaats van rozemarijn in dit recept.

TIP 3: Peterseliesoep met rozemarijncroutons, dat is maximale kruidigheid. Bij al dit groen past een Grüner Veltliner.



Kabeljauw met amandel-kruidentopping

Hoofdgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g kabeljauw filets of -haasjes
-  10 g munt
-  10 g basilicum
-  5 g dille
-  5 g platte peterselie
-  1 snee oud witbrood
-  30 g blanke amandelen
-  1 teentje knoflook, gehalveerd
-  olijfolie
-  100 g sugarsnaps
-  125 g haricots verts, afgehaald
-  125 g diepvriestuinbonen
-  25 g pistachenoten, grof gehakt

Materiaal: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de vis in 2 porties en dep droog.



2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Verwijder de steeltjes van de kruiden.
4. Houd de helft van de basilicum apart.
5. Maal het brood niet helemaal fijn in de keukenmachine en houd apart.
6. Maal de amandelen met de knoflook, voeg de kruiden toe en hak ze niet helemaal fijn.
7. Schep dit mengsel door het broodkruim en breng op smaak met (zee)zout en peper.
8. Leg de porties vis naast elkaar in de ovenschaal en bedek met het kruidenmengsel.
9. Besprenkel met olijfolie en dek de schaal af met aluminiumfolie.
10. Zet eerst circa 10 minuten afgedekt in de oven.
11. Verwijder het folie en bak nog circa 10 minuten verder tot de bovenkant goudbruin is.
12. Kook intussen de sugarsnaps en haricots verts 4 minuten, voeg de tuinbonen toe en kook nog 4 minuten.
13. Giet de groenten af en laat goed uitlekken.
14. Schep terug in de pan en meng met een scheutje olijfolie en de pistachenoten.
15. Bestrooi de groenten op een bord met de rest van de basilicum en leg de vis erop.

TIP: Probeer ook eens de combi van pecannoten met peterselie, cashewnoten met koriander of hazelnoten met basilicum.

TIP: Bak reepjes pancetta uit en schep door de groenten.

TIP: Leg tomaten aan de tak bij de vis in de oven. Kruis ze in en besprenkel met olijfolie.

TIP: Bij dit recept smaakt een Zuid-Franse rosé bijzonder lekker.

Crunchy ijstaart met karamel en zeezout

Nagerecht



25 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 500 ml chocolade-ijs
- 500 ml vanille-ijs
- 100 g pretzels of zoute sticks
- 50 g boter
- 65 ml chocolade dessertsaus
- 110 g karamelfudge, in stukjes
- 2 el melk
- mespuntje zeezout
- chocolade bolletjes of paaseitjes, om te garneren, optioneel

Materiaal: bakpapier, springvorm (16 cm ø), keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Neem beide ijssoorten uit de diepvries en laat ze iets zachter worden.
2. Klem een stuk bakpapier tussen de bodem en de ring van de springvorm zodat deze niet kan lekken.
3. Hak de pretzels niet helemaal fijn in een keukenmachine.
4. Smelt de boter en meng de helft van de verkruimelde pretzels erdoor.
5. Verdeel dit mengsel met de achterkant van een vochtige lepel over de bodem van de springvorm.
6. Strijk het chocolade-ijs erover.
7. Verdeel de rest van de pretzels erover en besprenkel met de chocoladesaus.
8. Verdeel daarover het vanille-ijs.
9. Zet de ijstaart afgedekt 3-4 uur in de diepvries.

BEREIDEN

10. Voeg de melk toe aan de fudge en smelt in een pannetje op een lage stand.
11. Roer tot een saus en voeg het zeezout toe.
12. Neem de ijstaart uit de diepvries.
13. Steek met een mes langs de zijkanten los uit de vorm en zet de taart op een schaal.
14. Besprenkel met de karamelsaus en garneer de ijstaart eventueel met choco bolletjes of paaseitjes.

TIP: Vervang de pretzels in dit recept door verkruimelde kokosmakronen.

TIP: Je kunt deze ijstaart al 2-3 dagen van tevoren maken en invriezen.

